FACHZEITSCHRIFT FÜR GESUNDHEITSFÖRDERUNG

UGBforum

Literaturliste zum Beitrag:

Nährstoffzufuhr: Ist Fisch ein Muss?

Lückel K, UGB*forum* 4/21, S. 162-165

Andrea Cederquist (2014). Zu viel Fisch auf dem Tisch? UGB. www.ugb.de/lebensmittel-im-test/zu-viel-fisch-auf-tisch/, (eingesehen: 07.06.2021).

Bissinger et al. (2018) Repräsentative Markterhebung zur Verwendung von Jodsalz in handwerklichen und industriell gefertigten Lebensmitteln.

Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen BLV (2019). Schweizer Ernährungsbulletin 2019. Jodstatus in der Schweizer Bevölkerung.

Deutsche Apotheker Zeitung (2007). Omega-3-Fettsäuren (EPA, DHA). DAZ.online. www.deutsche-apotheker-zeitung.de/daz-az/2007/daz-47-2007/omega-3-fettsaeuren-epa-dha, (eingesehen: 01.06.2021).

Deutsche Gesellschaft für Ernährung (2016). Regelmäßig Fisch auf den Tisch! DGE. www.dge.de/presse/pm/regelmaessig-fisch-auf-den-tisch/, (eingesehen: 25.06.2021).

Fisch-Informationszentrum e.V. (2021a). Infografiken. FIZ. www.fischinfo.de/index.php/markt/114-infografiken, (eingesehen: 27.05.2021).

Fisch-Informationszentrum e.V. (2021b). Jod aus Fisch und Algen. FIZ. www.fischinfo.de/index.php/verbraucher/ernaehrung-gesundheit/103-gesund-und-fit-mit-fisch/78-jod-aus-fisch-und-algen, (eingesehen: 31.05.2021).

Fröleke, H,Sebastian, K,Fehnker, U (2018). Einführung in die Ernährungslehre. 14. überarbeitete und erweiterte Auflage, Neuer Umschau Buchverlag GmbH, Neustadt an der Weinstraße.

Gesundheit und Ernährungssicherheit (2020). Jod. www.ages.at/themen/rueckstaende-kontaminanten/jod/, (eingesehen: 25.06.2021).

Hubold G. (o.A.) Die Bedeutung von Fischerei und Aquakultur für die globale Ernährungssicherung. www.thuenen.de/media/publikationen/thuenen-workingpaper/ThuenenWorkingPaper_03.pdf, (eingesehen: 01.06.2021).

Kirmse M (2018). Fische mit viel Omega-3-Fettsäuren - Liste mit 30 Fischarten - Wiado.de. www.wiado.de/fische-mit-omega-3/, (eingesehen: 01.06.2021).

León H et al. (2008). Effect of fish oil on arrhythmias and mortality: systematic review. BMJ (Clinical research ed.) 337, a2931.

Lebensmittel Praxis (2019). Verbraucher essen mehr Fisch. Lebensmittelpraxis.de, 14.08.2019. https://lebensmittelpraxis.de/industrie-aktuell/25196-deutschland-verbraucher-essen-mehr-fisch-2019-08-14-11-59-50.html, (eingesehen: 11.06.2021).

Marwede C. Fettgehalt der Fische im Überblick. DeutscheSee. www.deutschesee.de/media/pdf/42/db/8d/Fettgehalt-der-Fische-im-Ueberblick-DeutscheSee.pdf, (eingesehen: 01.06.2021).

Sandra Schöttner, Greenpeace e.V. (o. J.). Greenpeace-Einkaufsratgeber Fisch. www.greenpeace.de/sites/www.greenpeace.de/files/publications/20160120_greenpeace_fischratgeber_2016_0.pdf, (eingesehen: 14.07.2021).

UGB, Verband für unabhängige Gesundheitsberatung (2017). Mikroalgen und Algenöl: Alternative zum Fischöl? - UGB-Gesundheitsberatung. UGB. www.ugb.de/lebensmittel-im-test/algenoel/, (eingesehen: 15.06.2021).

Verbraucherzentrale Bundesverband (2020). Oft zu viel Jod in Meeresalgen-Produkten. www.verbraucherzentrale.de/wissen/lebensmittel/nahrungsergaenzungsmittel/oft-zu-viel-jod-in-meeresalgenprodukten-8540, (eingesehen: 14.06.2021).

Verbraucherzentrale Bundesverband (2021). Ist Algenöl eine pflanzliche Alternative für Omega-3-Fettsäuren? | Verbraucherzentrale.de. www.verbraucherzentrale.de/wissen/lebensmittel/gesund-ernaehren/ist-algenoel-eine-pflanzliche-alternative-fuer-omega3fettsaeuren-51990, (eingesehen: 15.06.2021).

Verbraucherzentrale Hamburg (2021). Welchen Fisch kann man noch essen? www.vzhh.de/themen/lebensmittel-ernaehrung/fisch-fleisch/welchen-fisch-kann-man-noch-essen#zuempfehlen, (eingesehen: 07.06.2021).

Verbraucherzentrale Hamburg (2019). Welchen Fisch auf den Tisch? Ratgeber zum nachhaltigen Fischeinkauf. www.vzhh.de/sites/default/files/medien/136/dokumente/2020_Verbraucherzentrale-Hamburg_Fisch-Ratgeber_S.pdf, (eingesehen: 14.07.2021).

Wiado.de (2018). Fische mit viel Omega-3-Fettsäuren - Liste mit 30 Fischarten. www.wiado.de/fische-mit-omega-3/, (eingesehen: 25.06.2021).

World Wide Fund For Nature (2020). WWF Fischratgeber. https://fischratgeber.wwf.de/, (eingesehen: 27.05.2021).